

ROTWEIN

* MAISCHEGÄRUNG *

MAISCHEBEHANDLUNG:

20% Saftabzug für Rosé oder Blanc de Noir
Maische moderat Abschwefeln 30mg/l

GÄRUNG:

20g/hl **Fermotan** auf Maische
Einsatz von **Chips** mit Toastung 1-2g/l

HEFEN:

Mycroferm Vulcano
Nach Gärbeginn 40g/hl **NOVO Hefevital**

UMSCHWALLEN ODER STOßEN:

Ersten Tage 3/4 der Menge, danach nur 1/3 der Menge

Bei maximal 10 %Vol. Alkohol Abpressen und ggf. Anreichern; Holzfasslagerung

ROSÉ * ROTLING * BLANC DE NOIR

scharfe Vorklärung mit Gerbstoffkorrektur
70g/hl **NOVOMOST MK** (mit Kasein) oder 70g /hl **NOVOMOST OK** (kaseinfrei)
Flotation oder Sedimentation mit
Endozym VRT oder **Eclaire**
ggf. **Kohle** bei BdN

Kaltvergärung bei 15°C

HEFEN: **Fermol Arome Plus; Fermol Bayanus Lipari; Mycroferm CRU31; Zymaflor VL3**

nach Gärbeginn 20g/hl **Gärsalz extra**
gestaffelte Nährstoffgabe:
zwei mal 40g/hl **NOVO Vital**

in abklingende Gärung Aromaenzym
zeitnahe SO₂ Gabe und Ascorbinsäure
grober erster Abstich und Feinhefelager

ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!